



Risotto à la tomate et à la mozzarella de bufflonne

Avec du basilic frais, du piment rouge et du pecorino



MASAN ROUGE

Ce risotto à la mozzarella de bufflonne est délicieux accompagné d'un verre de Masan Rouge, un vin souple du Languedoc produit à partir de grenache qui développe des notes fondantes de fruits rouges.



Oignon



Ail



Céleri
branche *



Tomate
prune *



Basilic frais *



Riz à risotto



Piment rouge *



Mozzarella de
bufflonne *



Pecorino râpé *

Total : 30-35 min.

Calorie-focus

Beaucoup
d'opérations

Veggie

À manger dans
les 5 jours

Sans gluten

Ce risotto met à l'honneur la fameuse triade italienne : mozzarella, tomate, basilic. S'il vous reste un filet de vin blanc, utilisez-le pour mouiller le riz et laissez évaporer avant d'ajouter le bouillon.

BIEN COMMENCER

USTENSILES

Casserole avec couvercle.

Recette de **risotto à la tomate et à la mozzarella de bufflonne** : c'est parti !



1 DÉCOUPER LES LÉGUMES

Préparez le bouillon. Émincez l'**oignon** et écrasez l'**ail** ou hachez-le finement. Coupez le **céleri-branche** en deux dans le sens de la longueur, puis taillez-le en petits arcs.



2 CUIRE LES LÉGUMES

Faites fondre le beurre dans la casserole à feu moyen-doux et faites revenir l'**oignon**, l'**ail** et le **céleri-branche** ainsi que l'huile d'olive et 2 cs d'eau par personne. Faites cuire les **légumes** à feu doux 5 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient cuits. Pendant ce temps, découpez la **tomate** en morceaux de 1 cm, puis réservez. Ajoutez le **riz à risotto** à la casserole et poursuivez la cuisson 1 minute en remuant.



3 CUIRE LE RIZ

Ajoutez 1/3 du bouillon à la casserole et laissez les grains de riz s'en imbiber lentement. Remuez régulièrement. Dès que les grains de riz ont absorbé le bouillon, ajoutez-en à nouveau 1/3. Épépinez et émincez le **piment rouge**. Ciselez les **feuilles de basilic** en fines lanières.



4 PRÉPARER LE RISOTTO

Incorporez les **tomates pelées** au **risotto**. Ajoutez le reste de bouillon et laissez les grains de riz s'en imbiber lentement en remuant sans cesse. Le **risotto** est cuit dès que les grains sont moelleux à l'extérieur, mais encore légèrement croquants à l'intérieur. Ajoutez éventuellement de l'eau pour faire cuire les grains davantage.



5 ASSAISONNER

Retirez le wok du feu. Déchiquetez la **mozzarella de bufflonne** et incorporez-la au **risotto** avec la moitié des **feuilles de basilic**. Ajoutez ensuite la moitié du **pecorino**, salez et poivrez, puis laissez reposer 2 minutes à couvert.

CONSEIL : Le céleri branche est également délicieux cru, comme amuse-bouche. Trempez les tiges qu'il vous reste dans du houmous ou dans une vinaigrette préparée avec de l'huile d'olive, du vinaigre de vin rouge, du sel et du poivre, par exemple.



6 SERVIR

Servez le **risotto** sur les assiettes et parsemez-le de **piment rouge** ainsi que du reste de **pecorino** et de **basilic**.

★CONSEIL : Si vous le souhaitez, remplacez 50 ml de bouillon par personne par la même quantité de vin blanc.

1 À 6 PERSONNES

INGRÉDIENTS

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Oignon (pc)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Gousse d'ail (pc)	1	2	3	4	5	6
Céleri branche (tige) 9) *	1	2	3	4	5	6
Tomate prune (pc) *	1	2	3	4	5	6
Basilic frais (feuilles) 23) *	6	12	18	24	30	36
Riz à risotto (g)	75	150	225	300	375	450
Piment rouge (pc) *	¼	½	¾	1	1¼	1½
Mozzarella de bufflonne (g) 7) *	70	125	200	250	300	375
Pecorino râpé (g) 7) *	10	20	30	40	50	60
Bouillon de légumes* (ml)	250	500	750	1000	1250	1500
Beurre* (cs)	1	1	2	2	3	3
Huile d'olive* (cs)	½	1	1½	2	2½	3
Poivre et sel*	Selon le goût					

*À ajouter vous-même | * Conserver au réfrigérateur

VALEURS NUTRITIONNELLES	PAR PORTION	POUR 100 G
Énergie (kJ/kcal)	2686 / 642	490 / 117
Lipides total (g)	32	6
Dont saturés (g)	18	3,3
Glucides (g)	65	12
Dont sucres (g)	6,1	1,1
Fibres (g)	3	1
Protéines (g)	21	4
Sel (g)	3,7	0,7

ALLERGÈNES

7) Lait/lactose 9) Céleri

Peut contenir des traces de : 23) Céleri

Nous aimerions beaucoup savoir ce que vous pensez de HelloFresh. N'hésitez pas à nous appeler, à nous écrire ou à nous contacter via les réseaux sociaux.



www.hellofresh.nl
www.hellofresh.be
SEMAINE 02 | 2018